ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (51) январь 2006

журнал для тех, кто любит готовить





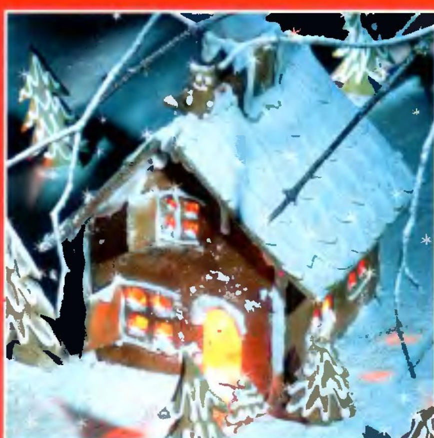


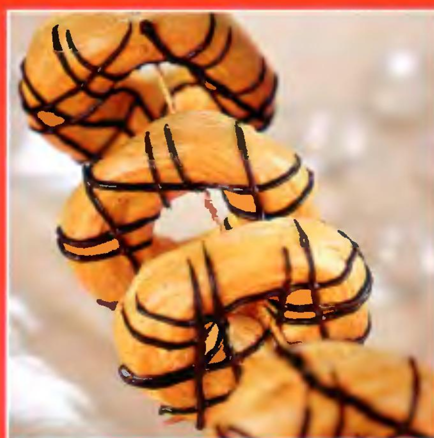












■ заливное из грудки индейки ■ розовые кальмары ■ рыбный рулет со шпинатной начинкой ■ зеленый суп с яичным суфле ■ куриные грудки, фаршированные ананасом ■ кулебяка с четырьмя начинками ■ гуакамоле ■ мексиканский суп с тортильями ■ кесадильяс с курицей и яблоками ■ жженка ■ мини-тарталетки с лимонами и бананами ■ сицилийская кассата ■ кольца из заварного теста ■ пряничный домик

ISSN 1728-6948









Дорогие друзья!

С Новым годом! С новыми успехами и новыми рецептами! Мы надеемся, что в будущем году мы не только сохраним всех давних друзей нашего журнала, но и приобретем новых.

Мы очень стараемся сделать вашу жизнь вкуснее и интереснее. Вас снова ждет множество конкурсов, и победившие в них обязательно получат призы. Прежде всего объявляем конкурс на лучший рецепт блинов. Мы ждем ваших писем до 1 февраля 2006 года. Рецепт-победитель будет опубликован в «Школе гастронома», №4, а его автору мы вручим набор посуды Tefal с усовершенствованным антипригарным покрытием Expert, обеспечивающим повышенную устойчивость к царапинам. В этот набор входит специальная сковорода для блинов, которую получат еще 9 замечательных авторов.

Желаем удачи!

Ваша редакция



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- Santa Maria — блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

содержание

заливное из грудки индейки





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

1 грудка индейки
1 грейпфрут
1 луковица
2 зубчика чеснока
1 лавровый лист
4 горошины черного перца
2–3 сухих гриба
20 г желатина
1 л воды

- Время приготовления: 1 час 30 мин.
- Порций: 10–12
- 1 порция: 122,6 ккал

белки – 14,1 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 3,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, подпечь на сухой раскаленной сковороде (3 мин.). Грибы промыть. В сотейнике вскипятить воду. Положить лук, чеснок, сухие грибы, лавровый лист и перец. Дать закипеть, уменьшить огонь и варить 5 мин. Посолить по вкусу. Процедить бульон через мелкое сито и два слоя марли. Дать немного остыть.

2 Разогреть духовку до 220 °С. Грудку вымыть, обсушить, положить на смазанный растительным маслом противень, сбрызнуть маслом и накрыть листом пергамента. Запекать 20 мин. Остудить до комнатной температуры. Снять мясо с кости, удалить кожу. Нарезать обе половинки грудки тонкими пластинами.

3 Грейпфрут очистить от кожицы. Тонким острым ножом вырезать кусочки мякоти.

4 Желатин залить небольшим количеством теплого бульона; когда он набухнет, добавить остальной бульон; тщательно размешать до полного растворения желатина.

5 Небольшое количество бульона влить в плоскую форму и дать застыть. После этого нарезать желе небольшими кубиками. Поставить в холодильник до подачи.

6 В форму влить небольшое количество бульона с желатином, слоем 1 см. Поставить в холодильник, чтобы бульон застыл. Уложить на застывший бульон кусочки грудки, чередуя их с кусочками грейпфрута. Влить оставшийся бульон. Поставить форму в холодильник для полного застывания. Украсить подготовленными кубиками желе.

КСТАТИ

Вместо филе индейки для этого блюда можно использовать ветчину «Наполи» из серии «Высокая кухня», которую выпускает **компания «Дымов»**. Приготовленная из деликатесной свинины с добавлением оливок, ветчина будет прекрасно гармонировать со вкусом грейпфрута.



розовые кальмары



ЧТО НУЖНО:

400 г кальмаров
1 свекла
1 черешок сельдерея
2 свежих огурца
1 зеленое яблоко
1 кочан салата-латука
соль по вкусу
3 ст. л. майонеза

- Время подготовки: 2 часа 30 мин.
- Время приготовления: 20 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 365,8 ккал

белки – 38,0 г, жиры – 16,8 г, углеводы – 15,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу очистить и натереть на крупной терке. У кальмаров удалить внутреннюю хитиновую пластину, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Свеклу положить в сотейник, влить воду и довести до кипения. Добавить кольца кальмаров и варить 3 мин. Откинуть на дуршлаг.

2 Свекольный отвар остудить до комнатной температуры, вновь положить в него кальмары и дать постоять 2–3 ч. Затем промыть кальмары теплой водой.

3 Сельдерей, огурцы и яблоко вымыть, нарезать соломкой. Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарвать. Смешать в салатнице все ингредиенты, заправить майонезом.



1



2



3

рыбный рулет со шпинатной начинкой




1


2


3


4


5


6

НАШ СОВЕТ

Чтобы аккуратно достать рыбный рулет из формы, накройте ее подносом или разделочной доской подходящего размера. Быстро переверните и подождите, пока вытечет весь выделившийся при приготовлении сок. Затем снимите форму. Рулет заверните в пленку и поставьте в холодильник на несколько часов.

ЧТО НУЖНО:

500 г филе лосося
300 г филе белой рыбы (судак, морской язык или камбала)
100 мл молока
2 ст. л. муки
1 яйцо, разделенное на белок и желток
50 г сливочного масла
200 мл сливок
щепотка тертого мускатного ореха
500 г стручковой фасоли
1 яичный желток
1 ст. л. панировки
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 2 часа 10 мин.
- Порций: 10–12
- 1 порция: 242,7 ккал

белки – 18,5 г, жиры – 15,5 г, углеводы – 7,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нагреть молоко. Муку просеять в миску вместе с солью, перцем и мускатным орехом. Добавить желток. Вымешивая тесто венчиком, добавить теплое молоко и размягченное сливочное масло. Переложить смесь в сотейник и, взбивая, прогревать на среднем огне, пока смесь не начнет отставать от стенок сотейника.

2 Филе белой рыбы измельчить в блендере. Добавить остывшую молочно-мучную смесь и белок; сливки взбить и постепенно ввести в смесь; поставить пюре в холодильник.

3 Фасоль припустить в кипящей подсоленной воде. 2 мин. Откинуть на дуршлаг, затем измельчить в пюре. Добавить желток, панировку и 2 ст. л. пюре из белой рыбы. Перемешать и поставить в холодильник на 30 мин.

4 Удлиненную форму для выпечки смазать маслом, накрыть пергаментом. Выложить на дно половину рыбного пюре. Выпуклой стороной ложки сделать по всей длине формы желобок.

5 Филе лосося нарезать тонкими кусками, уложить поперек так, чтобы они слегка находили друг на друга. По линии желобка выложить начинку из фасоли. Придать ей форму цилиндра.

6 Завернуть края лосося поверх начинки. Сверху положить оставшееся пюре белой рыбы. Закрыть куском промасленного пергамента. Готовить 1 ч в разогретой до 180 °С духовке. Остудить, вынуть из формы и нарезать на куски.

зеленый суп с яичным суфле




1


2



3


4


5


6

КСТАТИ

Нежное яичное суфле хорошо подходит для заправки многих других блюд, например мясного и куриного бульона, зеленых и картофельных салатов. Нарезанное тонкой соломкой, оно прекрасно сочетается с рисом и отваренными на пару овощами. Тем, кто предпочитает диетическое питание, лучше приготовить суфле только из белков.

ЧТО НУЖНО:

2–3 куриных окорочка
1 луковица
1 морковка
0,25 корня сельдерея
1 лавровый лист
4 горошины черного перца
5 яиц
1,25 стакана молока
1 пучок укропа
1 пучок петрушки
250 г свежезамороженной стручковой фасоли
500 г брокколи
соль по вкусу

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 398.3 ккал

белки – 39,2 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 15,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Окорочка вымыть, положить в кастрюлю с водой и довести до кипения. Снять шумовкой пену, добавить припеченные на сухой сковороде лук, морковь и корень сельдерея, уменьшить огонь и варить 30 мин. За 5 мин. до готовности положить в бульон соль, перец и лавровый лист. Мясо переложить в миску.

2 Куриный бульон процедить в чистую кастрюлю, оставить на небольшом огне.

3 Пока варится бульон, **приготовить суфле**. Укроп вымыть, обсушить и нарезать. Яйца взбить миксером; не прекращая взбивать, добавить молоко и половину нарезанного укропа.

4 На дно широкой, смазанной маслом сковороды положить круг, вырезанный из пергамента, вылить яичную смесь в сковороду, накрыть крышкой и готовить на водяной бане 25 мин. Готовое суфле поставить на холод.

5 Брокколи вымыть, разделить на соцветия, добавить в бульон вместе с фасолью. Довести до кипения и готовить 7 мин.

6 Куриное мясо снять с кости. Нарезать небольшими кусочками и добавить в суп, готовить еще 2 мин. Охлажденное яичное суфле нарезать кубиками. Разлить суп по тарелкам, в каждую положить по несколько кусочков суфле. Посыпать оставшимся укропом.

куриные грудки, фаршированные ананасом




1


2


3


4


5


6

НАШ СОВЕТ

Это изысканное блюдо требует соответствующего гарнира. Хорошо подойдет дикий рис, смешанный с нарезанными соломкой яблоками и курагой. Или яблоки, запеченные с брусникой. А можно просто подать зеленый салат.

ЧТО НУЖНО:

4 куриные грудки
50 г грецких орехов
1 яйцо
2 ст. л. крахмала
150 г консервированных ананасов
2–3 веточки петрушки
2 зубчика чеснока
2 ст. л. сливочного масла
100 мл белого сухого вина
соль по вкусу
1 ч. л. смеси черного, белого, душистого и розового перца **Santa Maria**

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 287,7 ккал

белки – 21.6 г, жиры – 14,5 г, углеводы – 17,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные грудки вымыть, удалить кожу и кость. В каждой грудке сделать небольшим острым ножом глубокий кармашек. Натереть грудки солью и перцем.

2 Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, измельчить. Ананасы откинуть на сито, дать стечь всему сиропу, сохранить его. Порезать, если необходимо, на небольшие кусочки и перемешать с петрушкой и чесноком. Добавить перечную смесь.

3 В каждую грудку вложить по 1,5 ст. л. начинки. Открытые края надреза плотно прижать руками.

4 Орехи измельчить в блендере. Яйцо взбить. Крахмал пересыпать на плоскую тарелку. Грудки сначала обвалять в крахмале, затем обмакнуть в яйцо, затем – в измельченные орехи. Дать постоять 10 мин.

5 **Приготовить соус.** Сироп от ананасов процедить. Влить в сотейник белое вино, выпарить до половины. Добавить сироп, проварить 3 мин., затем добавить 0,5 ч. л. крахмала, разведенного в 1 ст. л. холодной воды, размешать и снять с огня.

6 Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить грудки до румяной корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь, неплотно накрыть крышкой и довести до готовности, 5–7 мин.



кулебяка с четырьмя начинками

ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- 1 кг муки
- 1,5 стакана молока
- 20 г сухих дрожжей
- 125 г сливочного масла
- 4 яичных желтка
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли

Для блинов:
- 200 г муки
- 1 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 2 яйца
- 300 мл молока
- масло для обжаривания

Для начинки:
- 500 г мясного фарша
- 500 г куриной печенки
- 0,5 стакана риса
- 50 г сухих грибов
- 3 луковицы
- по 2 ст. л. сметаны и сливочного масла
- 2 соленых огурца
- 3 сваренных вкрутую яйца
- по 1 пучку зеленого лука и петрушки
- 0,5 ч. л. черного перца **«Волшебное дереао»**
- 4 яичных желтка для начинок,
- 2 – для смазывания

- Время приготовления: 3 часа 10 мин.
- Порций: 10–12
- 1 порция: 678,5 ккал

бвлки – 33,8 г, жиры – 26,6 г, углеводы – 75,9 г



1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Для этого блюда мы использовали молотый черный перец российской компании «**Волшебное дерево**».
Удобная фасовка по 10, 15 и 50 г позволяет покупать именно то количество специй и пряностей, которое необходимо в данный момент.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Замесить тесто для кулебяки.** В теплое молоко добавить дрожжи, сахар и половину просеянной с солью муки. Размешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 ч. Добавить масло, желтки и оставшуюся муку. Тщательно вымесить гладкое, не прилипающее к рукам тесто, накрыть и оставить еще на 1 ч. Затем тесто обмять и дать постоять еще 30 мин.

2 Пока поднимается тесто, **приготовить блины.** Муку, соль, сахар, яйца и молоко смешать в блендере. Перелить тесто в миску, накрыть и оставить на 1 ч. Разогреть сковороду, смазать ее растительным маслом. Влить небольшое количество теста, круговым движением распределить его по всей поверхности сковороды. Через 1,5 мин. перевернуть блин на другую сторону и выпекать еще 40 сек. Так же испечь остальные блины.

3 **Приготовить мясную начинку.** Луковицу и 3 веточки петрушки мелко нарезать. Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить лук, 2 мин. Добавить мясной фарш, размешать и готовить 5 мин. Добавить 1 ст. л. сметаны, петрушку, соль, черный перец. Тушить на слабом огне 5 мин. Снять с огня.

4 **Приготовить начинку из куриной печенки.** Куриную печенку очистить, промыть и отварить до готовности. Мелко нарубить. Огурцы очистить, нарезать тонкой соломкой; выделившийся сок слить. Смешать печенку с огурцами и оставшейся сметаной.

5 **Приготовить грибную начинку.** Грибы отварить, нарезать. Оставшийся репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Обжарить грибы вместе с луком, посолить.

6 **Приготовить начинку из риса.** Рис отварить до готовности. Зеленый лук мелко нарезать. Крутые яйца размять вилкой. Все перемешать.
В каждую из подготовленных начинок вбить по 1 сырому желтку, перемешать.



7



8



9



10



11



12

7 Разделить тесто на 3 части, одна из которых должна быть меньшего размера. Одну большую и одну маленькую части раскатать в прямоугольные пласты толщиной 0,5 см (размер пластов должен соответствовать размеру противня). Поместить меньший пласт на противень, накрытый бумагой для выпечки. Выложить на тесто начинку из мясного фарша, оставив с каждой стороны поля по 4–5 см. Разровнять и проложить блинами.

8 Выложить по очереди начинку из риса, потрохов и грибов, перекладывая каждый слой блинами.
Накрыть вторым пластом теста, слегка прижать верхний слой руками, чтобы он плотно лег на начинку.

9 Раскатать третий пласт, подровнять края. Острым ножом (или ножом для равиоли) прорезать продольные прерывистые линии на расстоянии 1,5–2 см одна от другой. Длина каждого разреза должна быть примерно 6 см, расстояние между разрезами – 3 см.

10 Аккуратно взять прорезанный пласт двумя руками, накрыть им кулебяку, подтянуть края так, чтобы они сравнялись с краями кулебяки.

11 Защипать края кулебяки «косичкой». Сверху сделать по центру на расстоянии 12 см одна от другой 2 дырочки, вставить в них трубочки из плотной бумаги, чтобы начинка не была слишком влажной.
Дать кулебяке расстояться 20 мин.

12 Разогреть духовку до 210 °С. Кулебяку смазать слегка взбитым желтком. Выпекать 45 мин.

*** Если кулебяка начнет подгорать сверху, накрыть ее листом бумаги для выпечки.**

Готовую кулебяку накрыть сухим полотенцем и слегка сбрызнуть водой из пульверизатора. Дать постоять 5–7 мин. Затем разрезать на порционные куски и подать к столу.

СЛОВАРЬ

Кулебякой называют закрытый пирог продолговатой формы со сложной начинкой. Каждый слой, а их может быть до двенадцати, отделяется от другого с помощью тонких блинчиков. Кулебяка «на четыре угла» имеет четыре вида начинки, которые выкладываются клиньями.

гуакамоле



ЧТО НУЖНО:

2 авокадо
200 г сметаны
1 луковица
1 пучок петрушки
сок 1 лимона
0,5 ч. л. кумина
2 ст. л. сухой приправы Guacamole Mix **Santa Maria**

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 171 ккал

белки – 2,2 г, жиры – 14,8 г, углеводы – 7,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и крупно нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, нарвать. Сложить в чашу блендера лук, петрушку и сметану, взбить до однородной массы. Перелить в миску.

2 Авокадо вымыть, разрезать вдоль на 2 половинки. Косточку удалить, а мякоть аккуратно вынуть столовой ложкой из кожицы. Пустые половинки авокадо сохранить. Мякоть сбрызнуть соком лимона, размять вилкой. Добавить сметанный соус, кумин и сухую приправу. Размешать и разложить по половинкам авокадо.

КСТАТИ

* Острый соус **гуакамоле** готовят из авокадо, чеснока и острого перца. Его подают к пшеничным лепешкам, кукурузным чипсам, отварным овощам, а также к мясу и птице.

* Смесь **гуакамоле Santa Maria**, в состав которой входят лук, чеснок, паприка, кайенский перец, рапсовое масло и соль, позволяет получить этот соус без малейших усилий.




1



2

мексиканский суп с тортильями

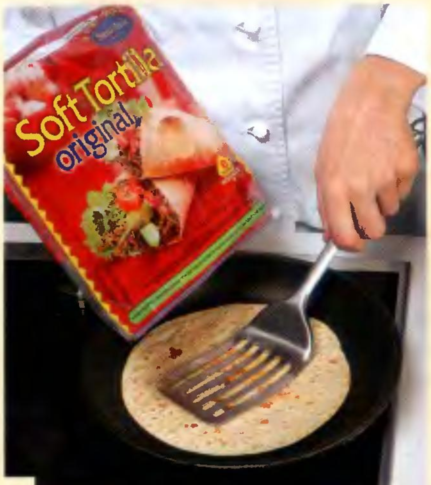




1



2



3

ЧТО НУЖНО:

500 г томатов, консервированных в собственном соку
6 горошин черного перца
4 зубчика чеснока
1 красный острый перчик
2 тортильи **Santa Maria**
3 ст. л. кукурузного масла
1 ч. л. сушеного орегано, 1 ч. л. семян кумина
4 картофелины
200 г зеленой фасоли, 200 г кукурузы
соль по вкусу

■ Время приготовления: 35 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 325,8 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 44,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Томаты вместе с соком протереть через сито и прогреть на огне, 10 мин.

2 Чеснок очистить. Из острого перца удалить семена. Раскалить сковороду, положить на нее чеснок, острый перец и горошины черного перца. Обжаривать, помешивая, 2 мин. Дать немного остыть, затем измельчить. Добавить томаты, орегано, кумин и взбить в блендере до однородной массы. Перелить в кастрюлю.

3 На ту же сковороду положить тортильи. Жарить, прижимая лопаткой, по 2 мин. с каждой стороны. Поломать на небольшие кусочки.

4 В кастрюлю добавить кукурузное масло. Готовить 5 мин. Влить 4 стакана воды, добавить нарезанный картофель и довести суп до кипения. Готовить 10 мин. Положить фасоль и кукурузу. Накрыть крышкой, варить еще 5 мин. Перед подачей на стол добавить кусочки тортильи.



4

КОНКУРС

Santa Maria

Дорогие друзья!

Подведены итоги кулинарного конкурса-викторины, посвященного кухне Tex Mex. И мы называем имена победителей, приславших правильные и полные ответы на заданные вопросы.
Итак, набор продуктов кухни Tex Mex и различные мексиканские сувениры получат:

- Тарасова Я.А. из Санкт-Петербурга
- Рочденкова И.В. из Москвы
- Голубь Т.Г. из города Чехов Московской области
- Коновалова Г.В. из города Домодедово Московской области
- Шкель Ю.И. из Москвы

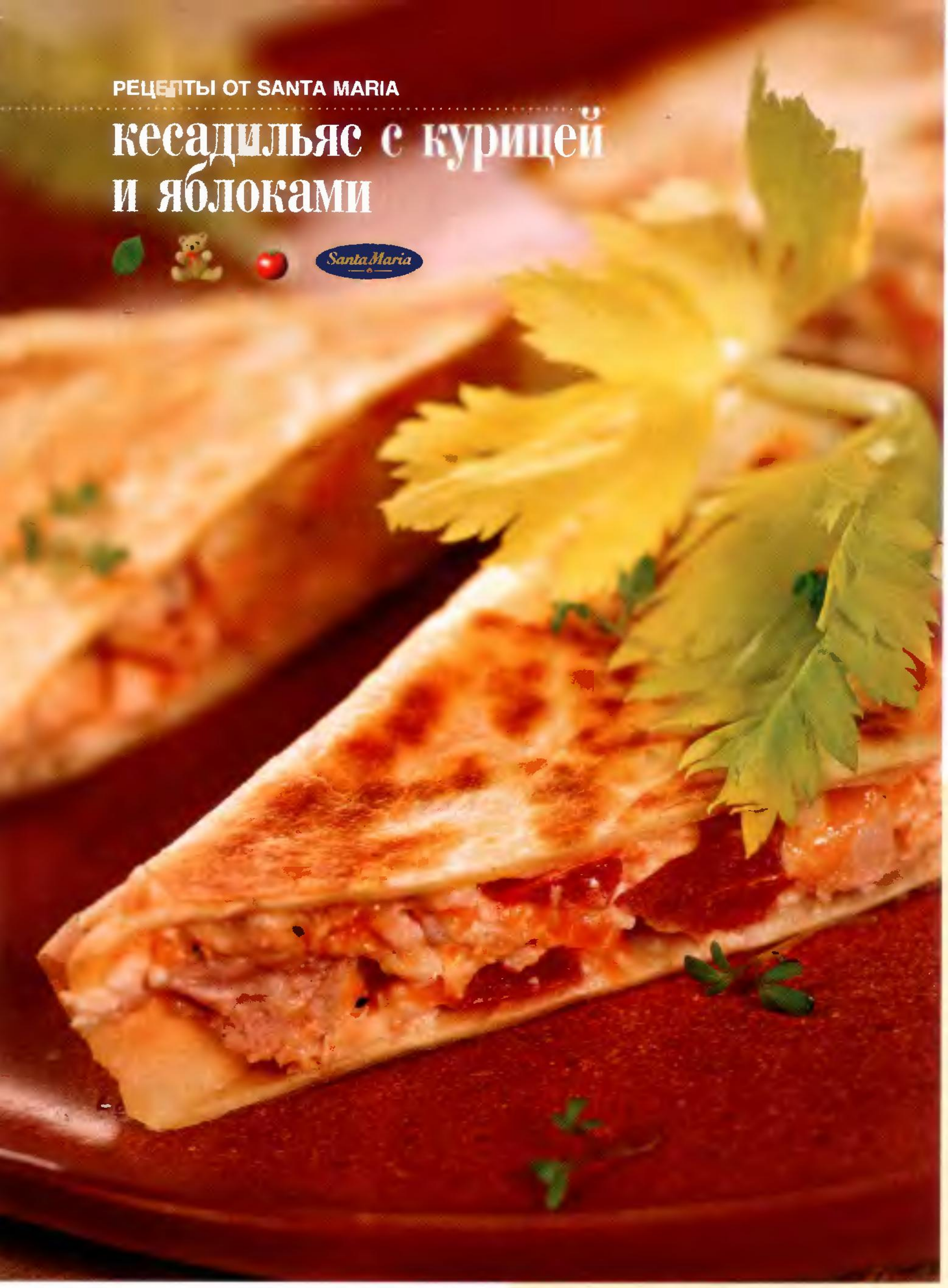


Призы можно будет получить после рождественских праздников в представительствах компании Santa Maria по адресу*:
• в Санкт-Петербурге – Свердловская наб., 4 литера В, офис 404. Тел. (812) 449-9619;
• в Москве – Балакиревский пер., д. 19/1, офис 005. Тел. (495) 737-9336.

Благодарим всех участников конкурса и желаем новых побед.

*** Убедительная просьба предварительно позвонить по указанным телефонам.**

кесадильяс с курицей и яблоками



ЧТО НУЖНО:

2 яблока
2 куриные грудки
2 ст. л. приправы из паприки и лука DIPMIX **Santa Maria**
100 г сыра чеддер
100 г творога
1 помидор
6 тортилий
соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час
- Порций: 6
- 1 порция: 236,4 ккал

белки – 16,1 г, жиры – 7,4 г, углеводы – 26,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные грудки отварить до готовности, остудить и нарезать небольшими кусочками. Сложить в миску, добавить приправу DIPMIX, поставить в холодильник и дать постоять 10 мин.

2 Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на терке. Помидор вымыть, удалить семена, мякоть нарезать кубиками. Смешать в большой миске куриное мясо, яблоки, помидор, сыр и творог.

3 Духовку разогреть до 180 °С. Положить смесь на половинку тортильи, накрыть второй половинкой, скрепить зубочистками, положить на противень, поставить его в духовку. Запекать 8 мин. Перевернуть и запекать еще 8 мин. Готовые кесадильяс нарезать треугольниками и подать к столу.



1



2



3

ЖЖЕНКА





1



2



3



4



5



6

НАШ СОВЕТ

* Жженку готовят на большую компанию, и обязательно в присутствии гостей. Перед тем как поджечь сахар, стоит погасить свет.

* Пропитанный алкоголем сахар можно поместить на две сложенные вместе решетки от микроволновой печи или в крайнем случае в большое металлическое сито.

* Если вместо рома вы используете виски, перед тем как пропитывать и поджигать сахар, виски надо разогреть, не доводя до кипения.

ЧТО НУЖНО:

2 кг кускового сахара
0,5 л рома
1 стакан коньяка
300 г фиников без косточек
300 г чернослива без косточек
200 г изюма без косточек
600 г цукатов
200 г свежего или консервированного ананаса
1 л горячего крепкого чая
2 л красного сухого вина
2 апельсина
8 бутонов гвоздики
4 горошины душистого перца
2 палочки корицы

■ Время приготовления: 50 мин.
■ Порций: 15–20
■ 1 порция: 671,5 ккал
белки – 1,4 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 139,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Финики, чернослив и изюм промыть, сложить в миску, залить крутым кипятком и оставить на 10 мин.; затем отбросить фрукты на дуршлаг.
Финики, чернослив, цукаты и ананасы нарезать небольшими кусочками. Сложить все фрукты в большую кастрюлю.

2 Апельсины нарезать кружками, в один кружок воткнуть бутоны гвоздики; положить в небольшую кастрюлю, добавить корицу и душистый перец. Влить полстакана воды и довести до кипения. Накрыть крышкой и оставить на 15 мин.

3 Вино прогреть, не доводя до кипения. Влить цитрусовый отвар со специями, прогревать еще 2 мин. Снять глинтвейн с огня.

4 Сахар пропитать ромом и коньяком.

5 На кастрюлю с фруктами поместить решетку. Сверху уложить пропитанный алкоголем сахар, поджечь и дать полностью прогореть.

6 Заварить крепкий чай, процедить и добавить в кастрюлю с фруктами, туда же влить глинтвейн. Хорошо размешать и вместе с фруктами разлить по стаканам.

мини-тарталетки с лимонами и бананами



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

150 г муки
100 г сливочного масла
1 яйцо
щепотка соли
0,25 стакана сахара

Для начинки:

1 яйцо
75 г сахара
1 лимон
1 ст. л. сливочного масла
2 банана
1 ст. л. рома
50 г светлого, например абрикосового, конфитюра



1



2



3



4



5

- Время подготовки: 1 час 10 мин.
- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 224,7 ккал

белки – 2,9 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 32,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поставить в холодильник 10 формочек для тарталеток.
Муку просеять вместе с сахаром и солью. Добавить размягченное масло и яйцо. Размять тесто руками до однородности. Вымешивать его, пока не перестанет прилипать к рабочей поверхности. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 ч.
Духовку разогреть до 200 °С. Тесто достать из холодильника, сформовать из него колбаску, разделить ее на 10 частей. В 5 охлажденных формочек уложить тесто, поставить формочки на противень, накрыть фольгой и выпекать в духовке 15 мин. За 5 мин. до готовности фольгу снять. Вынуть тарталетки из духовки. Температуру духовки уменьшить до 160 °С.

2 **Приготовить крем для тарталеток с лимонами** – яйца взбить с 50 г сахара, осторожно добавить лимонную цедру и сок половины лимона, а также сливочное масло, перемешать. Наполнить кремом тарталетки и поставить их в духовку еще на 10 мин.; затем вынуть из духовки и дать остыть.

3 Оставшуюся половину лимона нарезать тонкими кружками; по одному кружку уложить на каждую тарталетку.

4 Духовку разогреть до180 °С.
В оставшиеся охлажденные формочки уложить тесто, разровнять его и наколоть вилкой. Положить поверх теста бананы, нарезанные кружками, сбрызнуть ромом и присыпать оставшимся сахаром. Выпекать в духовке 20 мин., вынуть, дать остыть.

5 Готовые тарталетки с лимоном и бананами смазать тонким слоем конфитюра.

КСТАТИ

* Такие тарталетки можно сделать и с другими фруктами, например с апельсинами, мандаринами или киви.
* Вместо фруктового джема верх тарталеток можно украсить тонким слоем сахарной глазури. Для этого 1 ст. л. сахарной пудры надо тщательно перемешать с таким же количеством свежевыжатого лимонного сока. Затем кулинарной кисточкой нанести глазурь на фрукты.

ДЕСЕРТ

сицилийская кассата




1


2


3



4


5


6

КСТАТИ

Сицилийская кассата – один из самых популярных десертов в Европе. Она проста в приготовлении, но при этом весьма изысканна на вкус. Кроме того, кассату можно сделать за неделю до намеченного праздника и хранить в морозильной камере в герметичной упаковке.

Вариантов рецептов кассаты множество. Украшают ее тоже по-разному – например, засахаренными или свежими фруктами, растопленным шоколадом и орешками.

ЧТО НУЖНО:

- 4 яичных белка
- 100 г сахара
- 250 мл сливок жирностью 20%
- 2 ст. л. изюма
- 200 г разных цукатов
- 100 г очищенного фундука
- 1 ст. л. цедры апельсина

- Время приготовления: 35 мин. + 1 час
- Порций: 10
- 1 порция: 165 ккал

белки – 3,2 г, жиры – 4,4 г, углеводы – 28,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Подготовить форму для кассаты.** Лист фольги сбрызнуть водой, накрыть пищевой пленкой, прижать. Благодаря воде пленка будет хорошо держаться на фольге.

2 Поместить «сэндвич» из пленки и фольги в прямоугольную или круглую высокую форму фольгой вниз, пленкой вверх. Плотно прижать к стенкам формы и дну. При этом края «сэндвича» должны свешиваться на 8–10 см.

3 Изюм промыть, залить теплой кипяченой водой. Орехи обжарить на раскаленной сухой сковороде, растолочь в крупную крошку. Цукаты нарезать небольшими кусочками. Сливки взбить миксером на большой скорости до устойчивой, но мягкой пены, 3 мин., поставить в холодильник. Сахар всыпать в сотейник, влить 40 мл воды и, постоянно помешивая, довести до кипения, 5 мин.

4 Миксером взбить белки. Продолжая взбивать на самой медленной скорости, тонкой струйкой влить горячий сахарный сироп. Увеличить скорость и взбивать до тех пор, пока белки не будут устойчиво держаться на венчике.

5 Добавить в белки взбитые сливки, аккуратно перемешать лопаткой. Затем добавить цукаты, изюм, орехи и цедру. Еще раз перемешать.

6 Переложить массу в подготовленную форму, разровнять поверхность. Накрыть свободными краями пленки с фольгой и поставить в морозильную камеру минимум на 1 ч. Застывшую кассату вынуть из формы, перевернуть на блюдо, снять фольгу и пленку.

кольца из заварного теста




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Разнообразные насадки **«Волшебного шара» Tupperware®** позволяют украсить торт, пирог, паштет или заливное, а также отсадить тесто на противень, наполнить начинкой пирожные, красиво уложить на блюдо гарнир.
Крышка, входящая в комплект изделия, дает возможность приготовить начинку заранее и сохранять ее в холодильнике до нужного момента.



ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- 125 мл воды
- 50 г сливочного масла
- щепотка соли, щепотка сахара
- 75 г муки
- 3 желтка

Для крема:
- 500 мл сливок
- 6 желтков
- 50 г сахарной пудры
- 1 ч. л. крахмала

Для шоколадной глазури:
- 50 г темного шоколада
- 1,5 ч. л. сливочного масла

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 307 ккал

белки – 4,8 г, жиры – 26 г, углеводы – 13,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Готовя кольца, мы пользовались изделиями фирмы **Tupperware®**.

1 При помощи **сепаратора** отделить желтки от белков. В сотейник поместить воду, масло, соль и сахар, довести до кипения. Не снимая с огня, всыпать муку и размешивать, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок посуды. Снять с огня и, продолжая вымешивать тесто, по одному ввести желтки.

2 Духовку разогреть до 180 °С. Противень присыпать мукой. Тесто переложить в **«Волшебный шар»**, отсадить на противень в виде колец на расстоянии 3–4 см одно от другого. Выпекать 15 мин.

3 **Приготовить начинку.** Сливки нагреть, не доводя до кипения. Желтки взбить с крахмалом и сахарной пудрой. Продолжая взбивать, влить горячие сливки. Готовить, постоянно взбивая, пока крем не загустеет. Снять с огня.

4 С помощью другой насадки **«Волшебного шара»** наполнить начинкой готовые кольца.

5 Выложить шоколад и сливочное масло в **миксер-квик**, поместить его в **емкость для смешивания**, наполненную горячей водой. Через несколько минут шоколад растопится и смешается с маслом.

6 Смесь масла и шоколада переложить в **«Волшебный шар»**, надеть самую тонкую из прилагаемых насадок и сделать на кольцах шоколадную «сеточку».

ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

* Имейте в виду: пряничное тесто довольно быстро черствеет – уже на следующий день оно будет очень твердым. Так что или съедайте домик сразу, или просто сделайте его украшением рождественского стола.
* Вместо свечи внутрь домика можно положить небольшие подарки или конфеты.

ЧТО НУЖНО:

500 г меда
150 г сахара
2 ст. л. сливочного масла
900 г муки
4 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
2 ч. л. корицы **Santa Maria**
щепотка мускатного ореха
4 ст. л. какао-порошка

Для глазури:

600 г сахарной пудры
сок 0,5 лимона
3 яичных белка

Для присыпки:

сахарная пудра

- Время подготовки: 2 часа 10 мин.
- Время приготовления: 2 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 755,1 ккал

белки – 13,6 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 162,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мед влить в сотейник, добавить сахар, сливочное масло, корицу и мускатный орех. Поставить сотейник на слабый огонь и разогревать, помешивая, пока весь сахар не растворится. Снять с огня.

2 Муку и разрыхлитель просеять в миску. Влить теплую медовую смесь, добавить яйца и какао. Вымесить гладкое, отстающее от рабочей поверхности тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поставить на 2 ч в холодильник.

3 Тем временем вырезать из бумаги детали домика (см. схему на следующей странице).
Выстоявшееся тесто разделить на 3 равные части. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать каждую часть в пласт толщиной 0,7 см.

4 По подготовленным бумажным трафаретам вырезать из теста все детали домика.

5 Духовку разогреть до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента, положить на него пряничные детали. Тонким ножом вырезать на стенах дверь и несколько окон.

6 Обрезки теста собрать, скатать в шар и затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать из теста контуры елок разной высоты, также положить их на противень. Слегка присыпать противень мукой, поставить в духовку на 20 мин.



7



8



9



10



11

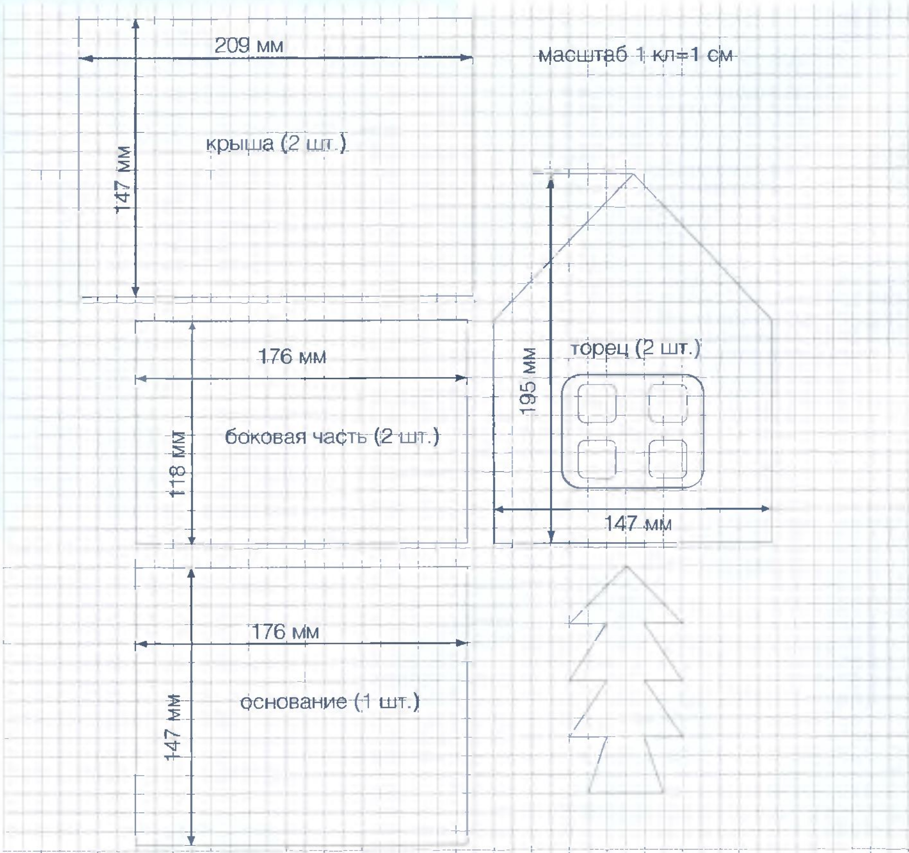
7 Сахарную пудру, сок лимона и белки взбить венчиком до однородности. Переложить глазурь в кулинарный мешок с тонкой насадкой.

8 Обвести глазурью контуры окон. На крыше сделать рисунок в виде черепицы. Над дверью и трубой «навесить» снежный «козырек». На елках нарисовать ветки. Поставить на кулинарный мешок насадку с более широким отверстием.

9 В центр большого листа картона или большой разделочной доски положить основание домика. Обвести его по периметру толстым слоем глазури. Поставить стенки и закрепить их в вертикальном положении бумажными ленточками, также посаженными на глазурь. С помощью глазури скрепить швы между стенами.

10 Таким же образом на толстый слой глазури посадить сначала одну часть крыши, аккуратно прижать ее руками и чуть-чуть подержать, затем приделать вторую часть и тоже слегка прижать.

11 Залить глазурью центральный шов крыши. У елок подровнять основания, расставить деревья вокруг домика. Крышу и картон обильно присыпать сахарной пудрой. С помощью ваты можно изобразить дым из трубы. Поставить внутрь домика свечу и зажечь ее с помощью длинной спички.



Дорогие читатели! Продолжается подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

ГАСТРОНОМЪ

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Годовая подписка – 780 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины - $2,80. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Подписка на 1 месяц – 60 руб. Годовая подписка – 720 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,50.
Для остальных стран – $3,00.

садовник

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» – 45 руб. Годовая подписка – 540 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00. Для остальных стран – $5,00.

Ручная Работа

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» – 25 руб. Подписка на 1 месяц – 50 руб. Годовая подписка – 600 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» для Армении, Балоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,40. Для остальных стран – $2,90.

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. **Заполните квитанцию.**
   Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.
2. **Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.**
3. **Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.**
   Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
   125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
   или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. **Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.**
   Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: chesnakova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.
АПР:
объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник
Роспечать: каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник
МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник
Интер-Почта-2003:
тел.: (495) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса: тел.: (495) 787-3445
Урал-пресс: ел.: (495) 214-5162 (г. Москва)
(343) 375-8071 (г. Екатеринбург)
Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник



Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа __________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ______________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручнвя работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа __________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ______________ руб. ________ коп.

Кассир

АДРЕСА

где купить

- **Santa Maria Tex Mex:**
  Москва:
  «Рамстор», Севастопольский пр-т, 11;
  «Рамстор Сити», ул. Правобережная, 1б;
  «Перекресток», Щелковское ш., 100.
  Санкт-Петербург:
  «Владимирский Пассаж», Владимирский пр-т, 3;
  «О-Кей», ул. Космонавтов, 45 а.
- **Приправы и специи «Волшебное дерево»**
  ООО «Волшебное дерево», г. Москва,
  ул. Иркутская, 3, стр. 23, тел.: (495) 462-5089.
- **Tupperware**
  единая справочная тел.: 8-800-200-6000,
  www.tupperware.ru.



читайте в следующих номерах:

- салат из грибов и рисовой лапши
- рассольник
- баранина с черносливом
- хлебный пудинг
- желе из хурмы
- горячий шоколад

следующий номер выйдет 16 января

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (51), январь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

РЕДАКЦИЯ:
шеф-редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
координатор проекта Ирина Мосолова
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Татьяна Зимогорова, Александр Ильин, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работали Дмитрий Курбатов

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 212 900
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько, Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.